

Ratgeber

Vier Wochen vorher ist zu knapp - Das Hochzeitsessen zeitig planen

- 29.04.2013 - 0 Kommentare

Frankfurt/Main (dpa/tmn) - Zu einer gelungenen Hochzeit gehört ein leckeres Essen. Ob vom Buffet oder am Platz serviert, ist Geschmackssache. Auf jeden Fall sollten Braut und Bräutigam rechtzeitig mit der Planung beginnen.

f 0 t 0 g+ 0 ✉



Eine schön gedeckte Tafel gehört zu jeder Hochzeitsfeier dazu - besonders festlich wird es, wenn die Gäste das Essen am Platz serviert bekommen. Foto: Südost Verlag/Wojciech Sekscinski (dpa)

Die Braut strahlt, der Bräutigam ist gerührt - und den Gästen knurrt nach vielen Reden schon der Magen. Zeit, dass es etwas zu essen gibt. Die Organisation des Hochzeitsmenüs ist ein wichtiger Punkt bei der Vorbereitung des Festes, der nicht erst auf den letzten Drücker erfolgen sollte.

Der Kostenrahmen:

«Das Catering ist der größte Kostenfaktor einer Hochzeit, deshalb ist er auch ganz wichtig für die Budgetplanung», sagt Bettina Funke-Redlich vom Bund deutscher Hochzeitsplaner. Für ein «schickes Essen» müssen Paare laut Ferdinand W. Patzer, Präsident des Party Service Bundes Deutschland, mit etwa 26 bis 36 Euro pro Gast rechnen - in Großstädten wie München oder Düsseldorf auch mit mehr. Dazu kommen noch die Getränke und eventuell die Hochzeitstorte oder ein Mitternachtssnack.

Grundsätzlich muss das Brautpaar entscheiden, ob es ein Buffet geben soll oder das Essen am Platz serviert wird. «Wenn man es



besonders festlich haben will, ist es schon nett, wenn man am Platz bedient wird», sagt Rupert Berndl, Autor eines

Hochzeitratgebers.

Allerdings kann das ins Geld gehen: «Am Tisch serviert ist es immer etwas teurer», ergänzt Patzer. Denn dafür sei mehr Personal und mehr Essensvorrat nötig. Und die Hochzeitsratgeber-Autorin Alexandra Dionisio gibt zu bedenken: «Je mehr Gänge, desto förmlicher die Feier und damit umso kostspieliger.»

Der große Vorteil eines Buffets ist, dass sich jeder Gast das aussuchen kann, was er mag. Außerdem ist der Aufwand für den Caterer geringer. Berndl weist aber darauf hin: Wenn viele ältere Menschen zur Hochzeitsgesellschaft gehören, könnte ihnen der Gang zum Essenholen schwerfallen.

Ganz nach Geschmack - ein Buffet hat den Vorteil, dass sich jeder Gast das nehmen kann, was er am liebsten isst. Foto: Party Service Bund Deutschland e.V. (dpa)



Auch eine Möglichkeit: Fertig angerichtete Teller stehen für den Ansturm der hungrigen Hochzeitsgäste bereit. Foto: Party Service Bund Deutschland e.V. (dpa)

geht. «Brautpaare, die in einer Location feiern, die becatert wird, sollten früh damit beginnen - eigentlich direkt nach der Buchung der Location.» Denn sie müssen recherchieren und Angebote einholen, um den passenden Caterer auszuwählen.

«Der Vorlauf hängt auch von der Jahreszeit ab», ergänzt Patzer. Ist die Hochzeit für Januar geplant, reiche es, vier Wochen vorher zu buchen. Wer in den beliebten Hochzeitsmonaten Mai oder Juni heiratet, sollte sich ein Jahr vor dem Termin um das Thema kümmern. Soll es im Laufe der Feier auch eine Hochzeitstorte geben, empfiehlt Berndl, drei Monate vorher den Konditor der Wahl damit zu beauftragen.

Die Essensauswahl:

Dionisio rät, auf jeden Fall bei mehreren Caterern Angebote einzuholen und vor der endgültigen

Entscheidung Probe zu essen. Schon bei der Einladung sollte das Paar seine Gäste fragen, ob es Allergien gibt oder jemand

Vegetarier ist, empfiehlt Funke-Redlich. Das Essen an sich sei grundsätzlich eine Frage des persönlichen Geschmacks gewisser Entscheidungsträger, fügt Patzer hinzu. Dazu zählten in der Regel die Eltern der Brautleute und die Braut. «Wenn man deren Geschmack kennt und aufnimmt, liegt man meist richtig», sagt er. Auch ein Blick auf die Jahreszeit lohnt: So bieten sich im Mai oder Juni zum Beispiel Dessert mit frischen Erdbeeren an.

Der Zeitplan: «Der Zeitpunkt für die Planung des Hochzeitsessens ist abhängig von der Wahl der Location», sagt Funke-Redlich. Wer im Restaurant oder Hotel feiere, könne das Menü oder Buffet auch kurzfristig auswählen, da es nur um die Auswahl der Speisen

Grundsätzlich sollte sich das Paar Berndl zufolge ausgiebig mit dem Gastronom beraten und überlegen, ob am besten mehr Fisch als Fleisch oder mehr vegetarische Kost auf dem Menüplan steht. Wird am Platz serviert, sollte die Speisenfolge so gewählt werden, dass ähnliche Gerichte oder Essen mit ähnlichen Bestandteilen nicht direkt aufeinanderfolgen. Die Intensität der Aromen sollte sich von Gang zu Gang steigern, Fleisch nach Fisch und Warmes nach Kaltem folgen.

Das Getränkeangebot: «Wir empfehlen bei den Getränken das "deutsche Gaststättenprogramm"», erläutert Patzer. Das heißt, die Getränkeauswahl sollte so vielfältig sein, dass jeder das trinken kann, was er wirklich mag, und dass genügend alkoholfreie Varianten zur Auswahl stehen. Zu den Hauptspeisen sollte es unbedingt mindestens zwei Rot- und zwei Weißweine sowie drei bis vier Biersorten geben, ergänzt Berndl. Aber Achtung: «Grundsätzlich geht Qualität vor Masse.»

Der Mitternachtssnack: «Ein Mitternachtsbuffet hat heute viel weniger Bedeutung als früher», sagt Patzer. Oft unterbreche der spät angebotene Snack die Party und sei damit ein echter Stimmungskiller. Sinnvoll sei daher, schon am frühen Abend, zu Beginn des Festes, darauf hinzuweisen, dass zu später Stunde auch noch etwas gereicht wird und das Essen als Buffet dann ab 23 Uhr einfach zugänglich zu machen. Je nach Aufwand - von Currywurst bis Lachshäppchen - fallen dafür pro Gast nochmals 8 bis 20 Euro an.



Wenn das Essen am Platz serviert wird, sollte jeder Gast eine Übersicht über das Menü in Reichweite haben. Foto: Andrea Warnecke (dpa)